

ABSTRAK

Fajar Meriana Rahmawati, 1810710103, Analisis Kearifan Lokal Pembuatan Telur Asin Di Kabupaten Brebes Jawa Tengah Sebagai Sumber Belajar IPA Berbasis Etnosains

Berkembangnya pendidikan di era globalisasi, baik peserta didik atau pendidik perlu aktif meningkatkan kapasitas diri. Dengan adanya tuntutan keterampilan abad 21 yaitu tentang keterampilan *cultural literacy* peserta didik juga perlu aktif dalam memperoleh ilmu pengetahuan yang diaplikasikan dalam kehidupan sehari-hari. Oleh karena itu, kemampuan literasi sains sangat perlu untuk dimiliki. Salah satu upaya yang dapat dilakukan yaitu dengan memasukkan materi kearifan lokal sebagai bentuk etnosains dalam serangkaian pembelajaran. Seperti pada kurikulum 2013 dimana kurikulum tersebut sangat mendukung adanya proses pembelajaran yang memanfaatkan potensi lokal. Brebes merupakan daerah utama penghasil produksi telur asin yang ada di Jawa Tengah, karena di daerah tersebut dikenal sebagai penghasil telur asin terbesar di Indonesia. Adanya potensi kekayaan kearifan lokal masyarakat Jawa yang dapat dieksplorasi secara saintifik. Peneliti melakukan sebuah penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kearifan lokal pembuatan telur asin di Kabupaten Brebes, Jawa Tengah dalam perspektif saintifik serta perspektif kurikulum. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian lapangan (*field research*), pendekatan kualitatif dengan metode *indepth interview* dan kajian literatur. Data yang diperoleh dalam penelitian kualitatif berupa gambar, dokumentasi, hasil wawancara dan hasil observasi peneliti. Pemilihan objek penelitian berdasarkan *reputational case sampling*. Objek penelitian berupa objek di lapangan yang sekiranya mampu memberikan informasi tentang kajian penelitian. Maka, peneliti terjun secara langsung di *home industry* telur asin di Kabupaten Brebes, Jawa Tengah. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Kearifan lokal pembuatan telur asin dalam pengetahuan masyarakat lokal (*indigenous science*) perspektif saintifik memuat beberapa konsep sains baik dalam proses pra produksi yang terdiri dari pemilihan telur dan proses pembersihan telur tahap 1, hingga proses produksi seperti pada saat pembuatan adonan, pemopokan, pengeraman, pembersihan tahap 2, serta proses pemasakan. Secara perspektif kurikulum sesuai dengan kompetensi dasar dan materi yang berkaitan dengan kurikulum 2013 di sekolah SMP/MTs kelas VII, VIII, dan IX karena dalam serangkaian proses pembuatan telur asin tersebut memuat beberapa konsep IPA.

Kata Kunci: *Kearifan Lokal, Telur Asin, Etnosains*